新年雑俎

寺田寅彦

数年前までは正月元旦か二日に、近い親類だけは年賀に廻ることにしていた。そうして出たついでに近所合壁（かっぺき）の家だけは玄関まで侵入して名刺受けにこっそり名刺を入れておいてから一遍奥の方を向いて御辞儀をすることにしていたのであるが、いつか元旦か二日かが大変に寒くて、おしまいには雪になったことがあって、その時に風邪を引いて持病の胃に障害を起したような機会から、とうとう思い切って年賀廻りを廃してしまった。すると、その翌年は正月がたいそう暖かくて廻礼廃止理由の成立が少々怪しくなったようであった。

年賀に行くと大抵応接間か客座敷に通されるのであるが、そうした部屋は先客がない限り全く火の気がなくて永いこと冷却されていた歴史をもった部屋である。這入って見廻しただけで既に胴ぶるいの出そうな冷たさをもった部屋である。置時計、銅像、懸物、活花、ことごとくが寒々として見えるから妙である。
瓦斯ストーヴでもあると助かるが、さもなくて、大分しばらく待たされてから、やっと大きな火鉢の真中に小さな火種を入れて持参されたのでは、火のおこるまでに骨の髄まで凍ってしまいそうな気がする。またストーヴがあるにはあっても、その部屋の容量を考慮

に入れないで瓦斯消費量のみを考慮に入［＃「入」は底本では「人」］れたようなストーヴだと効果はやはり同様である。そういう寒い部屋で相対坐している主人に百パーセントの好意を感じようとするのは並々ならぬ意志の力を必要とするようである。

　多くの家では玄関は家の日裏にあり北極にあたる。昼頃近くになっても霜柱の消えないような玄関の前に立って呼鈴（よびりん）を鳴らしてもなかなかすぐには反応がなくて立往生をしていると、凜冽（りんれつ）たる朔風（さくふう）は門内の凍（い）てた鋪石（しきいし）の面を吹いて安物の外套（がいとう）を穿（うが）つのである。やっと通されると応接間というのがまた大概きまって家中で

一番日当りの悪い一番寒い部屋になっているようである。

自分が昔現在の家を建てたとき一番日当りがよくて庭の眺めのいい室を応接間にしたら、ある口の悪い奥さんから「たいそう御客様本位ですね」と云って、底に一抹（いちまつ）の軽い非難を含んだような讃辞を頂戴したことがあった。この奥さんの寸言の深い意味に思い当る次第である。

屠蘇（とそ）と吸物が出る。この屠蘇の盃が往々甚だしく多量の塵埃を被（かぶ）っていることがある。尤も屠蘇そのものが既に塵埃の集塊のようなものかもしれないが、正月

の引盃(ひきさかずき)の朱漆の面に膠着(こうちゃく)した塵はこれとは性質がちがい、また附着した菌の数も相当に多そうである。日当りの悪い部屋だと塵の目立たぬ代りに菌数は多いであろう。アルコールで消毒はされるかもしれないがあまり気持の好いものではない。

屠蘇と一緒に出される吸物も案外に厄介(やっかい)なものである。歯の悪いのに蛤(はまぐり)の吸物などは一番当惑する。吉例だとあって朝鮮の鶴と称するものの吸物を出す家があったが、それが妙に天井の煤(すす)のような臭気のある襤褸切(ぼろぎ)れのような、どうにも咽喉に這入りかねるものであった。

御膳が出て御馳走が色々並んでも綺麗な色取りを第一にしたお正月料理は結局見るだけのものである。二、三軒廻って吸物の汁だけ吸うのでも、胸がいっぱいになってしまう。そうして新玉（あらたま）の春の空の光がひどく憂鬱に見えるのである。

子供の時分の正月の記憶で身に沁みた寒さに関するものは、着馴れぬ絹物の妙につめたい手ざわりと、穿（は）きなれぬまちの高い袴（はかま）に釣上げられた裾の冷え心地であった。その高い襠（まち）で擦（す）れた内股（うちまた）にひびが切れて、風呂に入るとこれにひどくしみて痛むのもつらかった。

今はどうか知らないが昔の田舎の風として来客に食

物を無理強いに強いるのが礼の厚いものとなっていたから、雑煮でももう喰べられないといってもなかなかゆるしてくれなかったものである。尤も雑煮の競食などということが普通に行われていた頃であるから多くの人には切餅の一片二片は問題にならなかったかもしれないが、四軒五軒と廻る先々での一片二片はそうそう楽なものではないのである。いよいよはいり切らなくなって吐き出し始めたら餅が一とつながりの紐になって果てしもなく続いて出て来たなどという話を聞かされたこともある。真偽の程は保証の限りでない。

雑煮の味というものが家々でみんな違っている。そ

れぞれの家では先祖代々の仕来(しきた)りに従って親から子、子から孫とだんだんに伝えて来たリセプトに拠って調味する。それが次第次第にダイヴァージして色々な変異を生じたではないかという気がする。とにかく他家の雑煮を食うときに「我家」と「他家」というものの間に存するかっきりした距(へだ)たりを瞬間の味覚に翻訳して味わうのである。

土佐の貧乏士族としての我家に伝わって来た雑煮の処方は、椀の底に芋一、二片と青菜一(ひ)とつまみを入れた上に切餅一、二片を載せて鰹節(かつおぶし)のだし汁をかけ、そうして餅の上に花松魚(はながつお)を添えたものである。ところが

同じ郷里の親類でも家によると切餅の代りに丸めた餅を用い汁を味噌汁にした家もあった。ある家では牡蠣（かき）を入れたのを食わされて胸が悪くて困った記憶がある。高等学校時代に熊本の下宿で食った雑煮には牛肉が這入っていた。土佐の貧乏士族の子の雑煮に対する概念を裏切るような贅沢なものであった。比較にならぬほど上等であるために却って正月の雑煮の気分が出なくて、淡い郷愁を誘われるのであった。

　東京へ出て来て汁粉屋などで食わされた雑煮は馴れないうちは清汁（すましじる）が水っぽくて、自分の頭にへばりついている我家の雑煮とは全く別種の食物としか思われ

なかったのである。

去年の正月ある人に呼ばれて東京一流の料亭で御馳走になったときに味わった雑煮は粟餅に松露（しょうろ）や蓴菜（じゅんさい）や青菜（あおな）や色々のものを添えた白味噌仕立てのものであったが、これは生れてから以来食った雑煮のうちでおそらく一番上等で美味な雑煮であったろうと思われる。それだのに、それと比べて我家の原始的な雑煮が少しも負けずにうまく食われるから全く不思議なものである。

雑煮の膳には榧実（かやのみ）、勝栗（かちぐり）、小殿原（ことのばら）を盛合わせた土器（かわらけ）の皿をつけるという旧い習慣を近年まで守って来た。

小殿原はためしにしゃぶってみたことがあり、勝栗もかじってみたことがあるが榧の実ばかりは五十年間ただ眺めて来ただけである。いつか正月の朝の膳に向かったとき、一体このような見るだけで食わない肴（さかな）が何を意味するかということが家族の間で問題になったことがあった。討論の結果、これは今でこそほとんど食えないような装飾物であるが、ずっと昔これらのものが非常に珍しいうまい御馳走であった時代があったので、その時代にこれらのものが特別なとっときの珍肴（ちんこう）として持出され、そうして賞味され享楽されたものであろうという臆説が多数の承認を得たようであっ

た。その後何年か後の正月にも前のことを忘れていてまた同じ問題を持出し、同じようなことを云ってみんなで気が付いて笑ってしまったことがある。その後正月の吉例にまたわざと同じ事を話して笑ったりしたこともあった。

母が亡くなってから、いつとはなしに榧、勝栗、小殿原が正月の食卓の上に現われなくなった。そうして、それが現われなくなったことを誰も意識しなくなって来た。

自分の子供等が今の自分ぐらいの年配になる頃には、ことによるともう正月に雑煮を喰うという習慣もおお

かた忘れられて、そうしてその頃の年取った随筆家が「雑煮の追憶」でも一九六五年あたりの新年号に書くことになるかもしれない。そう思うと少し淋しい心持もするのである。

（昭和十年一月『一橋新聞』）

底本：「寺田寅彦全集　第四巻」岩波書店
１９９７（平成９）年3月5日発行
※「瓦斯消費量のみを考慮に入れたようなストーヴ」のうち、誤植の疑われる「人」は、「寺田寅彦全集　第九巻」岩波書店、１９６１（昭和36）年6月7日第1刷発行で「入」としていることを確認し、「入」としました。
入力：Nana ohbe
校正：砂場清隆
２００６年1月22日作成
青空文庫作成ファイル：

このファイルは、インターネットの図書館、青空文庫（http://www.aozora.gr.jp/）で作られました。入力、校正、制作にあたったのは、ボランティアの皆さんです。